Reteta de gazpacho alb

TIMP PREGĂTIRE	TIMP GĂTIRE	PORȚII	CALORII
180 min	5 min	2 pers	130 kcal

● Ingrediente

- 2 felii paine uscata
- 3 catei usturoi
- 200g migdale decojite si hidratate
- 1L apa
- 1 lingura sare celtica
- 1 lingurita otet de mere nerafinat
- 50g ulei de masline extravirgin
- 1/2 zeama de la 1 lamaie

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Peste noapte pune la hidratat migdalele *(sau macar cu cateva ore inainte, eventual apa calda pentru a grabi procesul)*: daca nu ai/gasesti migdale decojite, dupa hidratare urmareste online reteta mea de Gazpacho alb pentru a vedea un mod rapid de a le coji!

Pune toate ingredientele intr-un blender si mixeaza toata compozitia pana se obtine o crema lichida si fina.

Adauga, dupa bunul plac, extra apa pentru a obtine textura preferata.